TIGER
タイガー魔法瓶

品番
JBH-A型

家庭用

マイコン炊飯ジャー
炊きたて

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

もくじ

はじめに

1 安全上のご注意 …………… 2
2 各部のなまえとはたらき … 5
ごはんをおいしく炊くためのコツ …………… 6

使いかた

3 ごはんを炊く前の準備 …… 7
4 ごはんの炊きかた ………… 8
炊飯時間の目安 …………… 8
5 ごはんが炊きあがったら … 9
6 保温について ……………… 10
7 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた ……………………… 11
8 再加熱のしかた …………… 13
9 調理のしかた ……………… 14
10 お手入れのしかた………… 16

困ったときは

11 うまく炊けない？と思ったら… 18
12 調理がうまく作れない？と思ったら……………………… 20
13 故障かな？と思ったら …… 21

その他

メニューガイド ……………… 23
現在時刻の合わせかた …… 26
仕様………………………… 26
器具用プラグがはずれたときや、停電があったとき ……………… 27
消耗品・別売品のお買い求めについて ……… 27
保証とサービスについて … 27
連絡先……………………… 27

日本国内 100V 専用
交流 100V 以外の電源では使用できません。

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。



取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷 *1 を負うことが想定される内容を示します。



取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定される内容を示します。

*1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
*2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

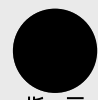
図記号の説明



△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。



⃠記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。



●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

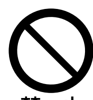




交流 100V 以外では使わない。（日本国内 100V 専用）
火災・感電の原因。



定格 15A 以上のコンセントを単独で使う。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。



電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。



差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。



差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。



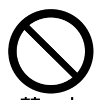
電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。



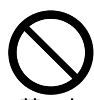
ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。



器具用プラグ（磁石式）の先端にピンなど金属片やごみを付着させない。
感電・ショート・発火の原因。



器具用プラグをなめさせない。
乳幼児が誤ってなめないように注意すること。
感電やけがの原因。



炊飯中☆は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。

☆炊飯中は、調理中も含みます。





蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。



子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。



水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。



改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。



すき間にピンや針金などの金属物や、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。



異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
〈異常・故障例〉
- ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
- 炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- 炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内なべが変形している。
- その他の異常や故障がある。

すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

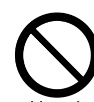


取扱説明書に記載以外の用途には使わない。
蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをするおそれ。
〈してはいけない調理例〉
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する
- クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する

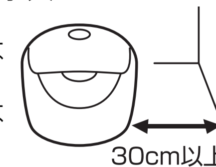




不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。
火災やテーブル・敷物を傷める原因。

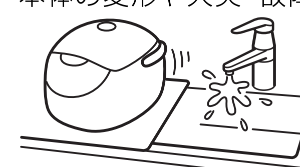


壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは 30cm 以上はなして使う。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。



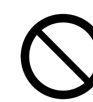


水のかかる所や、火気の近くでは使わない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。





専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。



この製品専用の電源コード以外は使用しない。電源コードを他の機器に転用しない。
故障・発火のおそれ。



ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。





使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。

1 安全上のご注意

⚠注意

プラグを抜く

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず実施

必ず差込プラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火するおそれ。

禁止

タコ足配線はしない。

火災のおそれ。

禁止

取り扱いはていねいに。

落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

必ず実施

お手入れは、本体が冷えてから行う。

高温部にふれることによるやけどのおそれ。

禁止

丸洗いはしない。

本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

禁止

炊飯中☆は本体を移動しない。

やけどやふきこぼれの原因。

器具用プラグがはずれて、ごはんが炊けない原因。

接触禁止

本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。

ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

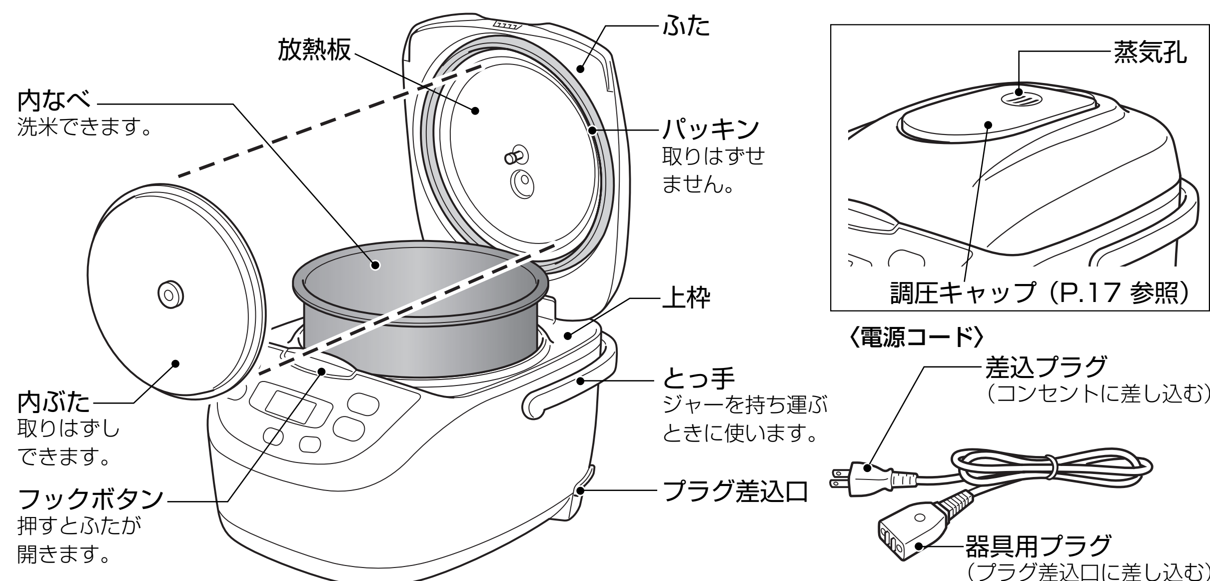
末永くご使用いただくために、必ずお守りください

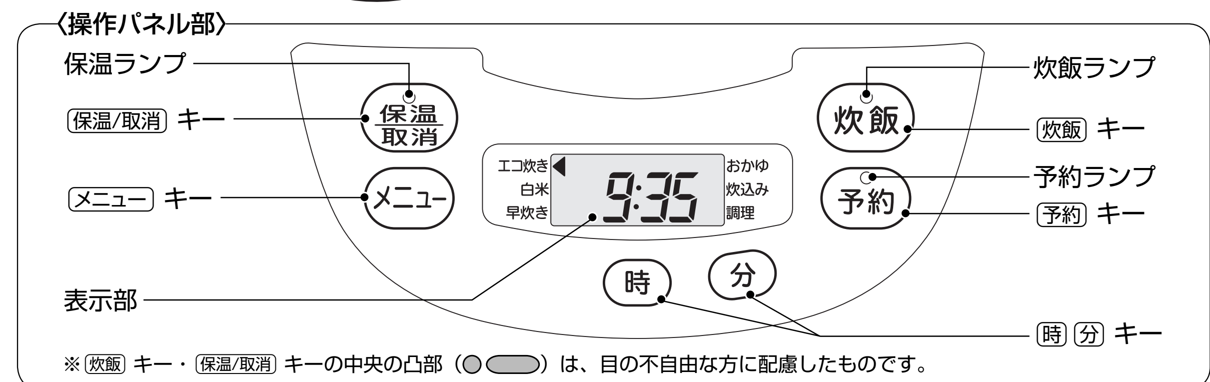
- **こげついたごはんつぶ、米つぶなどは取り除く。**
  蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。
- **炊飯中☆、本体にフキンなどをかけない。**
  本体やふたの変形・変色の原因。
- **機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。**
- **内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めできます。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。**

- **内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。**
  - ・内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用しない。
  - ・白米・無洗米以外を保温しない。
  - ・内なべの中で酢を使用しない。
  - ・付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
  - ・金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
  - ・内なべにザルなどをのせない。
  - ・内なべに食器類など、かたいものを入れない。
  - ・金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
  - ・食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。
  - ・洗米時、内なべに強い力を加えない。
  - ・内なべが変形した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問い合わせの上、お買い求めください。

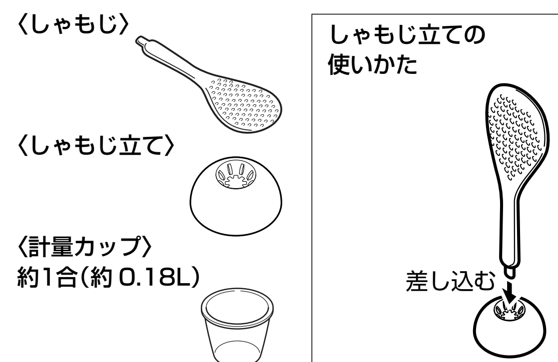
☆炊飯中は、調理中も含みます。

2 各部のなまえとはたらき





付属品



音について

炊飯中☆・むらし中・保温中にする下記の音は、異常ではありません。

- 「カチカチ」という音（マイコン制御の音）
- 「ピチピチ」という音（熱により金属が収縮してこすれ合う音。）
- 水のはじける音（炊飯中☆・むらし中のみ）

時刻の確認

時刻は 24 時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。（P.26）

リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。

- リチウム電池は、差込プラグを抜いた状態で 4 ～ 5 年の寿命があります。
- リチウム電池が切れると、差込プラグを差し込むと「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

ご注意 リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

☆炊飯中は、調理中も含みます。

ごはんをおいしく炊くためのコツ

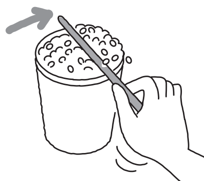
炊く前の準備は７ページ、炊きかたは８･11･12ページをお読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存



精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

付属の計量カップで正確にはかる



（１カップは約 0.18L）
※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。

洗米は手早く



たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。

分づき米・胚芽米・麦飯・発芽玄米・雑穀米を炊くときは「白米」メニューを選びましょう

※おかゆの場合は「おかゆ」メニュー

おこわを炊くとき

おこわを炊くときは、「炊込み」メニューを選びましょう。

無洗米を炊くとき

●無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。（上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。）
●水を入れて白くにごるときは、１～２回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。（白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。）



※すべてのメニューで無洗米を炊くことができます。

お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安（内なべ内側の目盛に合わせる）
エコ炊き	「エコ」の目盛を目安にお好みで。
白米・早炊き・炊込み	「白米」の目盛を目安にお好みで。
おかゆ	全がゆの場合は、「おかゆ・全」の目盛。 五分がゆの場合は、「おかゆ・五分」の目盛。

※基準の目盛より水量を増やしたり、減らしたりする場合、1/3 目盛以上の増減はお避けください。
※無洗米は「白米」の目盛を目安に少し多め（目盛線が水面に隠れる程度）に水加減してください。
　無洗米おかゆは、
　全がゆの場合は、「おかゆ・全」の目盛。
　五分がゆの場合は、「おかゆ・五分」の目盛。
※おこわ（もち米）は「おこわ」の目盛を目安に水加減してください。
※おこわ（もち米とうるち米）は「白米」と「おこわ」の目盛の間を目安に水加減してください。
※胚芽米・麦飯・発芽玄米・分づき・雑穀米は、「白米」の目盛を目安に水加減してください。
※発芽玄米・雑穀米は市販の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。

具を入れて炊くとき



1カップに対して具は約 70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯量（下表）は必ず守りましょう。

メニュー	1.0L タイプ	1.8L タイプ
炊込み（おこわ）	３合以下	６合以下
全がゆ	１合以下	２合以下

雑穀※といっしょに炊くとき

●雑穀は、白米の２割以内の分量にしてください。白米と雑穀を合わせた量は最大で
　1.0L タイプ：5.5 カップ、1.8L タイプ：10 カップ
●雑穀は白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。
※麦・あわ・ひえ・黒米・赤米・アマランサスなど

エコ炊きメニューについて

エコ炊きは、できるだけ消費電力を抑えて、炊飯するメニューです。
白米メニューに比べて、消費電力量が約７～ 17%少なくなります。火力を抑えていますので、少しかために炊きあがる場合があります。かたさが気になる場合、白米メニューをお試しください。

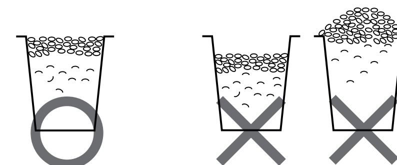
3 ごはんを炊く前の準備

おいしく炊くためのコツは P.6 参照

1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。
※付属の計量カップすりきり一杯で約１合（約 0.18L）

ワンポイント　無洗米も付属の計量カップではかってください。



ご注意　指定の炊飯量（P.26 の仕様表参照）以外で炊くとうまく炊けない場合がありますのでご注意ください。

2 お米を洗う（内なべで洗米できます）

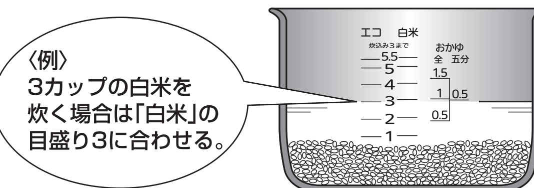
※無洗米の場合は、P6 参照。

ご注意
●お湯（35℃以上）で洗米や水加減しないでください。うまく炊けない原因になります。
●強い力で洗米しないでください。内なべが変形してうまく炊けない原因になります。

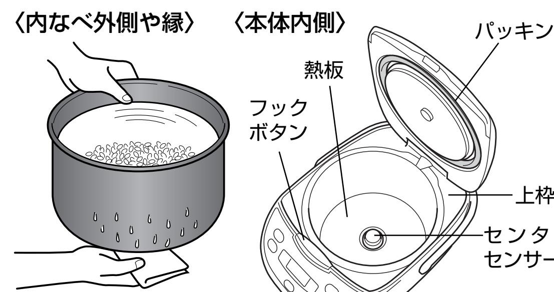
3 水加減する

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

ワンポイント　お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減してください。（P.6 の目安表を参照）



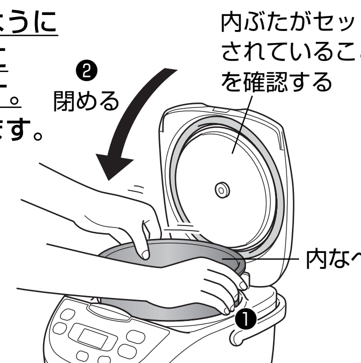
4 水滴・米つぶなどをふき取る



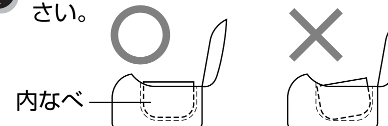
ご注意　熱板やセンターセンサー・上枠・フックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中☆にふたが開く原因。

5 内なべを本体にセットする

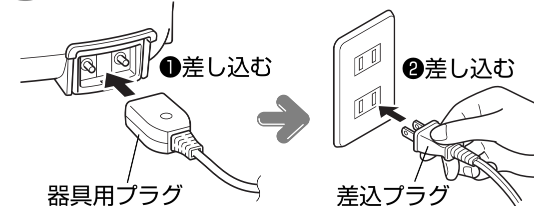
❶傾きがないように正しく確実にセットします。
❷ふたを閉めます。



ご注意　内なべは正しく確実にセットしてください。



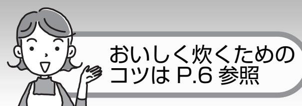
6 電源コードを接続する



ご注意　保温ランプが点灯している場合は、保温/取消 キーを押して、消灯させてください。

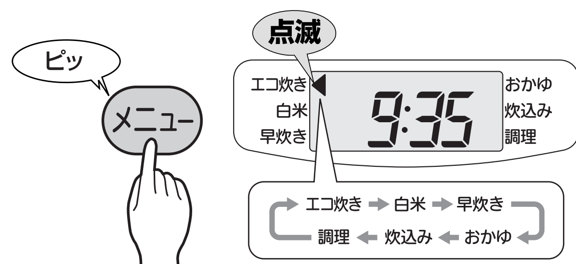
☆炊飯中は、調理中も含みます。

4 ごはんの炊きかた



1 メニュー キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

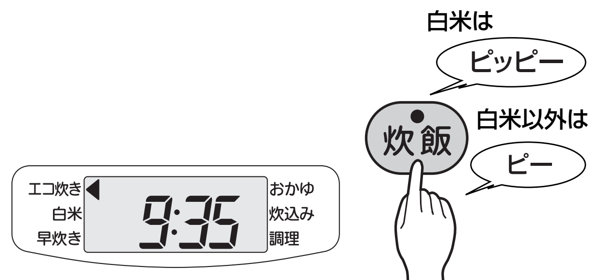
押すごとにメニューが順に切り替わります。



※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択は不要です。

2 炊飯 キーを 1 回押す

▲の点滅が止まり、炊飯が開始されます。



※図は「エコ炊き」の場合。
※炊飯時間の目安は、下記参照。

炊飯時間の目安

サイズ ＼ メニュー	エコ炊き	白米	早炊き	おかゆ	炊込み
1.0L（5.5 合）タイプ	43 ～ 54 分	43 ～ 55 分	23 ～ 45 分	60 ～ 65 分	41 ～ 59 分
1.8L（1 升）タイプ	46 ～ 64 分	46 ～ 66 分	30 ～ 53 分	57 ～ 68 分	43 ～ 62 分

※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。
（電圧 100 V、室温 23℃、水温 23℃）
※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、炊きあがり予約タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

5 ごはんが炊きあがったら

「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間を 1 分きざみで表示します。
※メニューによってむらし時間が異なります。



※図は「エコ炊き」の場合。

炊きあがると

自動的に保温します。
※「おかゆ」は、そのままにしておきますと、のり状になったり、べたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。（保温ランプが点滅。）



1 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。
※内なべを、ミトンなどで押えて行います。



ご注意 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取ってください。

炊飯ジャーを使い終わったら

1 保温/取消 キーを押す

保温/取消 キーを押すと、保温ランプが消灯します。



ご注意 保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使用するときに保温ランプが点灯して炊飯できません。

2 差込プラグを抜いて、器具用プラグをはずす（P.7 参照）

6 保温について

白米（無洗米）のおいしさを保ちます。
炊飯が終了すると自動的に保温に切り変わります。

■ 保温を中止するとき

保温/取消 キーを押す。
（保温ランプが消灯）



■ 再度保温するとき

保温/取消 キーを押す。
（保温ランプが点灯）



保温中の作動について

保温中は保温ランプが点灯します。

少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温してください。
また、できるだけ早くお召し上がりください。

保温経過時間の表示について

時 キーを押している間、保温経過時間が 24 時間（24h）まで 1 時間単位で表示されます。
12 時間を超えると 24 時間まで点滅表示されます。



※24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。

ご注意

●におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしないでください。

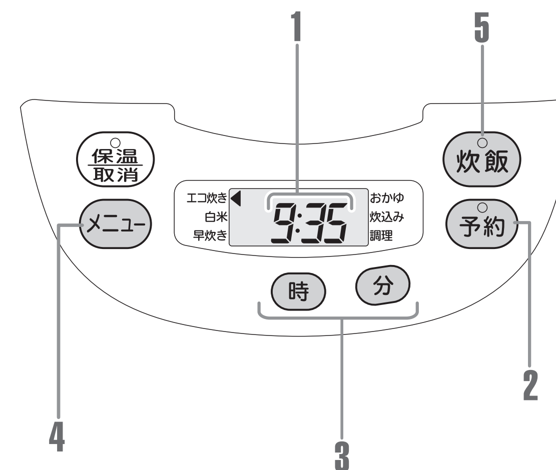
- ・冷やごはんの保温
- ・冷やごはんのつぎ足し
- ・しゃもじを入れたままの保温
- ・プラグを抜いての保温
- ・12 時間以上の保温
- ・最小炊飯量以下の保温（P.26 の仕様表を参照）
- ・白米（無洗米）以外の保温

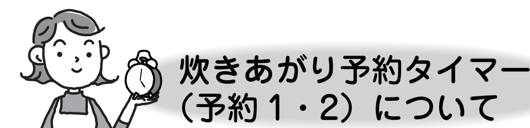
●内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・べたつきの原因。

●「おかゆ」は、できあがったら 保温/取消 キーを押して、すぐに取り出す。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについた露がおちてきてべたついたりしますので、早めにお召し上がりください。

●ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めにお召し上がりください。

7 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた





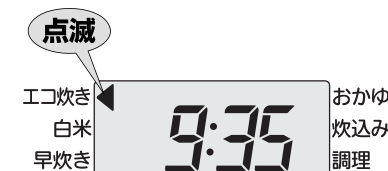
食べたい時刻に炊きあげることができます。

- ●「予約 1」または「予約 2」を選んで、時刻を合わせてセットすると、合わせた時刻に炊きあがります。
- ●「予約 1」「予約 2」の 2 通りの時刻が記憶できます。
  例えば「予約 1」を朝食用、「予約 2」を夕食用に設定できます。
- ●一度設定した時刻はそのまま記憶します。

例えば、「予約 1」で 13：30 に設定すると、
13時30分に炊きあがります。

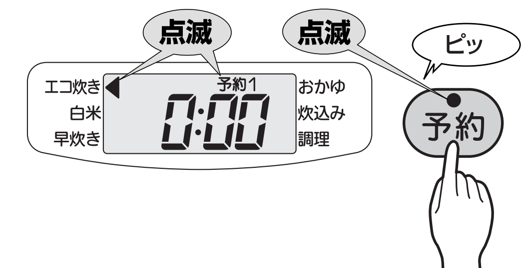
1 現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたは、P.26 参照。



2 予約 キーを押して、「予約1」または「予約 2 を選ぶ

押すごとに、「予約1」と「予約2」が切り替わります。



※前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻でタイマー予約する場合は、時刻合わせの必要はありません。

ご注意

●下記の場合は、炊きあがり予約ができません。

- ・「早炊き」「炊込み」「調理」の場合。
- ・下表の時間未満の場合。
  （無洗米の場合も下表の時間と同じ。）

メニュー	タイマーセットができない時間
エコ炊き	1 時間 15 分未満
白米	1 時間 15 分未満
おかゆ	1 時間 10 分未満

- ・表示部の時計が「0：00」で点滅している場合。
- ・内なべをセットしていない場合。

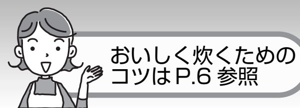
●保温ランプが点灯している場合は、保温/取消 キーを押して消灯させる。（点灯していると、予約できません。）

音

● 予約 キーを押した後、約 30 秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。

●タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、予約 キーまたは 炊飯 キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

7 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた



3 時 分 キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

※時刻は 24 時間で表示されます。



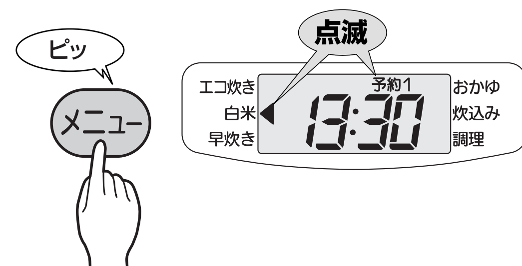
● 時 キーは 1 時間単位、分 キーは 10 分単位で合わせることができます。

●押し続けると、早送りができます。

> **ご注意** 腐敗の原因になるため、タイマー予約は 12 時間以内にする。

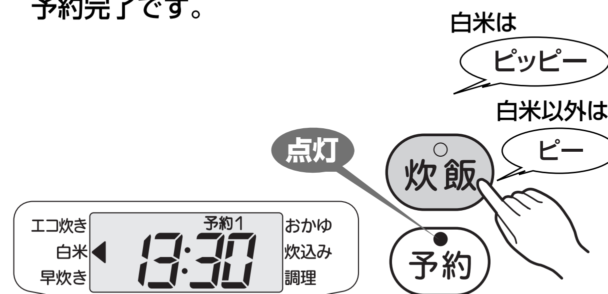
4 メニュー キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。



5 炊飯 キーを 1 回押す

予約完了です。



※タイマーセットを間違えたときは、保温/取消 キーを押して、P.11 の 2 からセットし直してください。

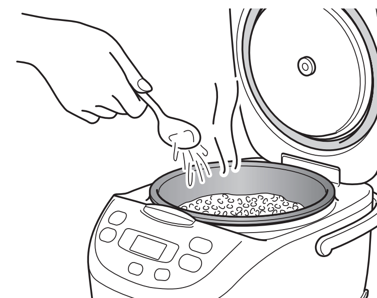
8 再加熱のしかた

保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

> **ご注意**
> ●ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
> ●下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
> ・炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
> ・ごはんが最小炊飯量（1.0L タイプは 1 合、1.8L タイプは 2 合）以下のとき。
> ・3 回以上くり返して再加熱したとき。

1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ 1 ～ 2 杯の打ち水を均一に行う



ワンポイント 打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温ランプの点灯を確認する



※保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、保温/取消 キーを押す。（P.10 参照）

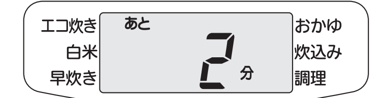
4 炊飯 キーを押す



点滅

炊飯

残り時間を表示





※再加熱をやめたい場合は、保温/取消 キーを押す。

> **音** ごはんが冷たい（約 55℃以下）ときは、再加熱ができません。「ピピピ…」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする

※内なべを、ミトンなどで押えて行います。



使いかた

9 調理のしかた（「調理」メニュー）

下記のようなお料理を手軽に作ることができます。お料理の作りかたは、メニューガイド（P.25）をご参照ください。

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約 93℃に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約 88℃に温度を下げて引き続き煮込みます。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。
シチューやおでんなど比較的量が多く、長時間かけてじっくり煮込む料理に適します。

メニュー例
ビーフシチュー、おでん

ワンポイント 「ビーフシチュー」「おでん」の作りかたについては、メニューガイド（P.25）にご紹介しています。

ご注意
- メニューガイドに記載されているメニュー以外の調理をすると、ふきこぼれる場合があるので注意する。
- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理する。
- 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始める。
- かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れる。
- ちくわやかまぼこなどの練り物は加熱するとふくれるので、入れる量を加減する。

調理するときの、基本的な操作手順

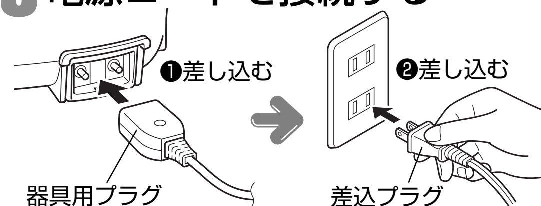
1 材料の下ごしらえをする

2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

ご注意 材料は、内なべ内側の「白米」の目盛を目安に入れる。（下記の表を参照）最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりします。また、最小量より少なくてもふきこぼれる場合があるので注意する。

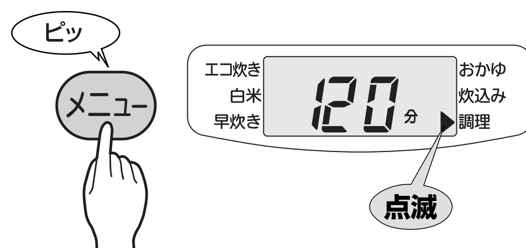
白米の目盛			
1.0L タイプ		1.8L タイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5 以下	2 以上	8 以下	3 以上

3 電源コードを接続する



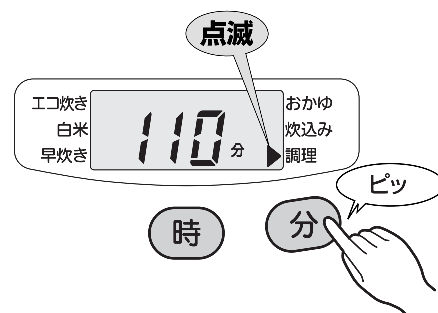
ご注意 保温ランプが点灯している場合は、保温/取消 キーを押して、消灯させてください。

4 メニュー キーを押して「調理」を選ぶ



5 調理時間を合わせる

調理時間は、時 分 キーで合わせます。
5〜180分まで5分単位で設定できます。
※時 キーを押すごとに 5 分ずつ増え、
分 キーを押すごとに 5 分ずつ減ります。



6 炊飯 キーを 1 回押す

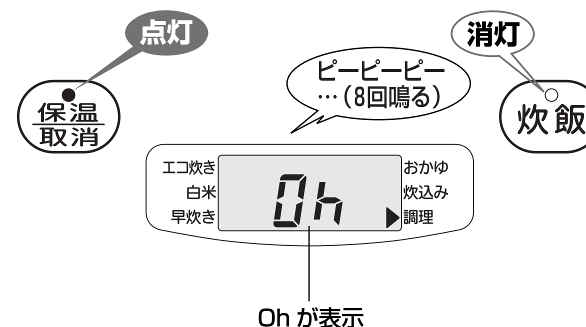
調理が始まります。



ご注意 途中でふたを開けない。

7 できあがったら

保温ランプが点灯し、表示部に「0h」が表示されます。



※調理が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で 時 キーを押して追加の調理時間を合わせ、炊飯 キーを押す。（最大 30 分追加できます。）

ご注意 調理が足りない場合、追加で調理する前に 保温/取消 キーを押さない。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理する。
(1) 内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
(2) 本体のふたを開けたまま 10 分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
(3) 再度、内なべを本体にセットする。
(4) P.14 の 4 からの要領で調理する。

※調理の保温中に温めなおしたいとき（食べ頃温度にしたいとき）は、保温ランプ点灯時に 炊飯 キーを押して再加熱する。再加熱の残り時間を表示し、再加熱が終了すると「ピーピーピー」と 3 回音が鳴ります。再加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示します。

調理が終わったら…

1 保温/取消 キーを押す

保温/取消 キーを押すと、保温ランプが消灯します。



2 P.17 の要領でにおいを取り除く

※調理が終わって 保温/取消 キーを押さなければ、そのまま保温を続け、1 時間単位で 1 時間（1h）から 6 時間（6h）まで表示されます。6 時間を超えると、「6」が点滅します。
※料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。

10 お手入れのしかた

●ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。
●調理後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちににおいを取り除いてください。（P.17 参照）

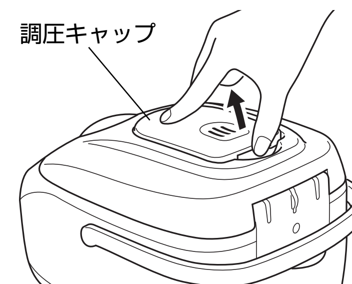
◆差込プラグを抜いて器具用プラグをはずし、冷えてからお手入れする。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使うたびに洗うもの	内なべ　内ぶた　計量カップ　しゃもじ　しゃもじ立て　調圧キャップ	❶水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。 ❷乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。 **ご注意** ●内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因。（研磨粒子部分で洗わない。） ●内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。
汚れるたびにお手入れする箇所	本体　パッキン　放熱板　上枠　熱板　フックボタン　センターセンサー　電源コード	●本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき取る。 ●電源コードは乾いた布でふく。 ●熱板やセンターセンサーに、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている場合は取り除く。 ※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320 番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。 ●上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。 **ご注意** ●本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。 ●電源コードを水につけたり、水をかけたりしない。 ショート・感電・故障のおそれ。 ●ふたのパッキンは、引っぱらない。

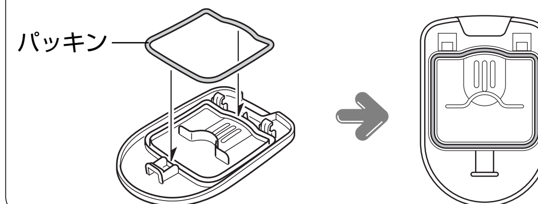
ご注意
●パッキン類は、はずさない。
●腐食やにおいを防ぐため、内なべやふたはいつも清潔にする。
●シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
●必ず各部を取りはずした後、お手入れする。
●内なべに食器類などを入れて、一緒に洗わない。
フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。
●調圧キャップ・計量カップ・しゃもじを熱湯に浸さない。
変形のおそれ。
●食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。
変形するおそれ。
●雑穀（アマランサスなど）を混ぜて炊いた後は、必ず調圧キャップをお手入れする。調圧キャップの蒸気孔が目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。

調圧キャップの取りはずし・取りつけ

ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。
※取りつけは、取りはずしの逆手順。

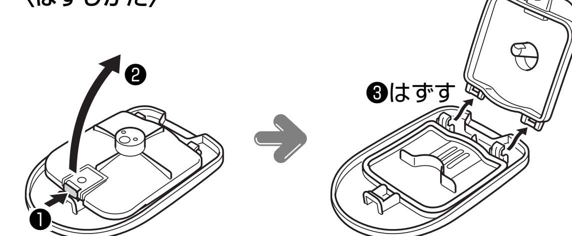


ご注意
●調圧キャップのパッキンがはずれたときは、奥まできっちりはめ込んでください。
●必ずパッキンをセットして使用してください。そうしない場合、蒸気がもれてうまく炊飯できない場合があります。

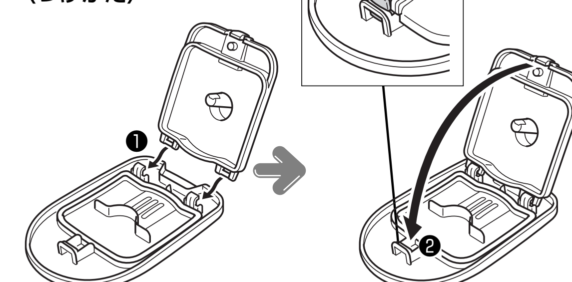


■調圧キャップのはずしかた・つけかた

〈はずしかた〉

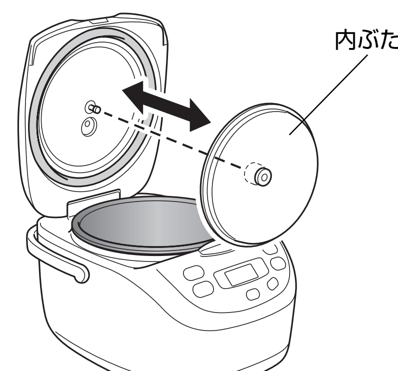


〈つけかた〉

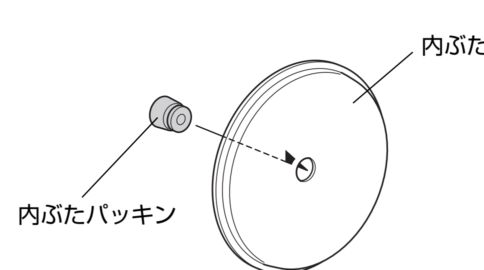


内ぶたの取りはずし・取りつけ

手前に引いてはずす。
※取りつけは、取りはずしの逆手順。



ご注意 内ぶたパッキンがはずれたときは、奥まできっちりはめ込む。



においの取り除きかた
（炊飯ジャーに、においがついた場合）

❶内なべに水を７～８分目入れて、白米メニューで［炊飯］キーを押す。
保温に切り替わったら、［保温/取消］キーを押す。
ワンポイント　調理後やにおいが気になるときは、クエン酸（約 20g）を熱湯に入れて行うと、よりにおいが取り除かれます。
※においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。
❷内なべ・内ぶた・調圧キャップを、台所用合成洗剤で洗った後、充分に水洗いする。
❸風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる。

熱板の汚れの取り除きかた

ご使用中、ふたなどから露が流れ落ち、熱板にシミのような汚れがつくことがあります。
性能上、支障はありませんが、汚れが気になる場合は下記のようにお手入れしてください。

❶ナイロンたわしに市販のクリームクレンザーを少量つけ、熱板のシミができた箇所を磨く。
❷湿らせたキッチンペーパーやフキンで、汚れをふき取る。



使いかた

11 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯中、保温中のごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、雑穀の量、水加減を間違えた	アルカリイオン水（pH9以上）を使って炊飯した	ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した	メニュー選択を間違えた	予約炊飯した	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さずに炊飯キーを押した	内なべの裏・熱板・センターセンサーにこげついたごはんつぶや水滴などがついている	内なべが変形している	器具用プラグがはずれたときや、停電があったとき	よくほぐさなかった
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●		●	●			●	●	●	●
	やわらかすぎる	●	●		●	●		●	●	●	●
	生煮えになる	●			●		●	●	●	●	
	しんがある	●			●		●	●	●	●	
	おこげができる	●			●	●		●	●		
炊飯中に	蒸気がもれる	●						●	●		
	吹きこぼれる	●			●			●			
	炊飯時間が長い	●			●			●	●		
参照ページ		6・7・26	−	−	8・12	−	10	7・16・17	−	27	9

こんなとき ＼ お調べいただくこと		パッキン類や内なべの縁にごはんつぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（35℃以上）で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	洗米後、ざる上げ放置した	ふたが確実に閉まっていない	具、雑穀を混ぜ込んで炊いた	割れ米が多く混ざっている	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不充分
炊きあがったごはんが	かたすぎる			●			●	●			●
	やわらかすぎる			●	●	●	●	●	●	●	
	生煮えになる			●				●		●	
	しんがある			●				●		●	●
	おこげができる		●	●	●				●		●
	ぬか臭い		●								
炊飯中に	蒸気がもれる	●					●				●
	吹きこぼれる	●	●					●			●
	炊飯時間が長い	●									
参照ページ		7・16・17	6・7	6・7	−	−	7	6	−	−	16・17

こんなとき ▷	理　由
うすい膜ができる	オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ごはんが内なべにこびりつく	やわらかいごはんやねばりけがあるごはんはつきやすいことがあります。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・熱板・センターセンサーにこげついたごはんつぶなどがついている	器具用プラグがはずれたときや、停電があったとき	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁にごはんつぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	12時間以上の炊きあがり予約タイマーセットをした	保温を12時間以上続けている
保温中のごはんが	におう		●	●		●	●	●	●
	変色する		●		●	●			●
	パサつく	●	●		●	●			●
	ベタつく	●	●		●	●		●	
参照ページ		6・7・26	7・16	27	9	7・16・17	6・7	12	10

こんなとき ＼ お調べいただくこと		白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温した	少量のごはんをドーナツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不充分	ごはんを入れたまま保温を取り消した	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した	調理を行った後、においを取り除かなかった
保温中のごはんが	におう	●	●		●	●	●	●		●
	変色する	●	●	●	●	●				
	パサつく	●	●	●	●	●			●	
参照ページ		10	10	10	10	10	16・17	10	13	15・17

12 調理がうまく作れない？と思ったら

調理したものがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと	材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	調理時間が短かった	調理時間が長かった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	器具用プラグがはずれたり、長時間の停電があった
煮えない	●	●		●		●	●	●
ふきこぼれる	●	●	●					
煮詰まる	●		●		●			
参照ページ	14			14・15		14・16・17		27

13 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
ごはんが炊きあがらない	プラグがはずれていませんか。	プラグを差し込む。	2・7・14・27
セットした時間に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	26
	18ページの「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。		
炊きあがり予約タイマーのセット中に、「ピピピ」と音がしてセットできない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	26
	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットする。	26
	「早炊き」「炊込み」「調理」を選択していませんか。	「早炊き」「炊込み」「調理」はタイマーセットできません。	11
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯する。	
炊きあがり予約タイマー炊飯の予約をしているときに、「ピピピ」と音がする	予約 キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行い、予約を完了させる。	11・12
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	7・16・17
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取る。	
炊飯中☆・むらし中・保温中に音がする	「カチカチ」という音。	マイコン制御の音です。故障ではありません。	5
	「ピチピチ」という音。	熱により金属が収縮してこすれ合う音です。故障ではありません。	
	水のはじける音。（炊飯中・むらし中のみ）	故障ではありません。	
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	−
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		−
時刻合わせの際、時 または 分 キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中☆・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。		26
保温ランプが点滅する	「おかゆ」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、おかゆがのり状になったり、べたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。	8・9・10
保温中に 時 キーを押すと保温時間が点滅する	12時間以上、保温を続けていませんか。	保温時間が12時間を超えると、保温時間が点滅してお知らせします。	10
電源コードのプラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	5

☆炊飯中は、調理中も含みます。

13 故障かな？と思ったら

こんなときは ▶	ここを確認して ▶	こう処置してください	参照ページ
ふたが閉まらない、または炊飯中☆にふたが開く	上枠やフックボタン付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	7・16
キーを押しても反応しない	器具用プラグが本体のプラグ差込口に、差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	プラグを確実に差し込む。	2・7・14・27
	保温ランプが点灯していませんか。	(保温/取消) キーを押し、保温を取り消してから操作する。	7・9・15
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		–
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		–

こんな表示が出たときは

表示 ▶	こう処置してください	参照ページ
「Err」が表示され、「ピーーー」と音が鳴り続いたり、「ピピピピピピ…」という音がする エコ炊き 白米 早炊き Err おかゆ 炊込み 調理	本体の異常です。プラグを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	–

樹脂成形品について

※熱や蒸気にふれる成形品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問い合せください。

☆炊飯中は、調理中も含みます。

メニューガイド

●このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L（付属の計量カップ）です。
●大さじは、15mLです。　●小さじは、5mLです。
※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。



ふっくら炊きあがったごはんに季節の彩りを。

白米メニュー 五目ちらしずし

■材料（4人分）

- すしめし
  （米…3カップ、昆布…3cm角のもの1枚、酒…大さじ1 1/2）
- 合わせ酢
  （酢…大さじ4 1/2、砂糖…大さじ4 1/2、塩…小さじ2）
- 具〈混ぜ込み用〉
  （ごぼう…1/2本、人参…30g、ちりめんじゃこ…20g、具の煮汁［だし汁…1カップ、醤油…大さじ1、砂糖…大さじ1 1/2］、焼き穴子…1尾）
- 具〈飾り用〉
  車エビ…小8尾、干し椎茸…小4枚
  干し椎茸の煮汁（椎茸のもどし汁…1カップ、だし汁…1/2カップ、醤油…大さじ1、砂糖…大さじ1 1/2）
  れんこん…細いもの40g
  れんこんの甘酢（酢…1/4カップ、砂糖…大さじ1 1/2、塩…大さじ1/2）
  錦糸卵（卵…2個、砂糖…小さじ1/3、塩…少々）
- その他
  菜の花、茹でたけのこ、生姜の甘酢漬けなど、木の芽……8枚



具は下煮した後、煮汁の中で冷まします。



具は十分に汁気を切り、切るように混ぜ合わせます。

■つくり方

❶米を内なべで洗米し、酒を加え、「白米」の目盛3まで水を加えてよくかき混ぜ、昆布をのせて「**白米メニュー**」で炊きあげます。
❷ボールで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作ります。
❸炊きたてのごはんを半切りに移して②の合わせ酢をかけ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせながら、うちわなどで風を当てて冷まします。
❹ごぼうは笹がき、人参は4cmの細切りにし、煮汁で煮たあとちりめんじゃこを加えてひと煮立ちさせ、冷まして水気を切っておきます。
❺焼き穴子は半分に切ったあと5mmほどに刻み、干し椎茸は戻して煮汁で煮ます。
❻海老は背わたを取り、塩茹でにして殻をむきます。
❼調味した卵を薄焼きにし、細切りにして錦糸卵を作ります。その他たけのこは薄味に煮るなど、飾り用の具を下ごしらえしておきます。
❽れんこんは皮をむいて熱湯で茹で、甘酢に漬けておきます。
❾すしめしに④⑤を混ぜ、器に盛りつけてから⑥⑦⑧の具と木の芽、生姜の甘酢漬けを飾ります。

ご注意
●昆布は、かたくしぼったぬれフキンでふいておきます。
●半切りは、酢水でかるくぬらしておきます。
●内なべでごはんに酢を合わせないでください。

新春の訪れを感じさせる日本の風習食。

おかゆメニュー

七草粥



■材料（4人分）

- 米……1カップ　●塩……小さじ 1/3
- 七草［せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな（かぶの若葉）、すずしろ（大根の若葉）］…各適量

■つくり方

❶七草はそのうち手に入りやすい2〜3種類を選んで100gぐらい用意し、さっと茹でて水にさらし、かたくしぼって細かく刻みます。
❷米を内なべで洗米し、全がゆの目盛1まで水を加え、**「おかゆメニュー」**で炊きあげます。
❸炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜします。

ご注意

- 塩は必ず炊きあがってから加えてください。最初から加えて炊くと、うまく炊けない場合があります。
- おかゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召し上がりください。
- 具を加えてからの水位が、「おかゆ」の一番上の目盛より上にならないようにしてください。

具とごはんの絶妙のバランス。

炊込みメニュー

かやくごはん



■材料（4人分）

- 米……3カップ　●昆布……3cm角1枚
- 味付け調味料（醤油…大さじ2、酒…大さじ2、塩…小さじ1/2）
- 鶏もも肉…60g　●油揚げ…1/2枚　●人参…40g
- ごぼう…35g　●コンニャク…1/8丁
- 干し椎茸…2枚　●さやえんどう…8枚
- 酒・醤油・塩・酢……各適量　●揉み海苔……少々

■つくり方

❶鶏肉は1cm角に切り、酒、醤油各少々をまぶしておきます。
❷油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
❸人参は皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
❹ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらします。
❺コンニャクは水から4〜5分茹で、水で洗って人参と同様に切ります。
❻干し椎茸は水に浸けて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
❼さやえんどうは筋を引き、塩茹でにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにします。
❽米を内なべで洗米してから、味付け調味料を加えて「白米」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、**「炊込みメニュー」**で炊きあげます。
❾⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてから揉み海苔を散らします。

ご注意

- 水の量は、具の種類によって多少加減してください。
- 最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。（1カップに対して具は約70g以下）

調理メニュー

「炊きたて」で、おいしいおかずが簡単に!
素材を生かした本格的なお料理が、手軽に作れます。

ご注意

- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理してください。
- 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始めてください。
- かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れてください。
- ちくわや、かまぼこなどの練り物は加熱するとふくれます。入れる量を加減してください。
- 調理が終わった後はにおいを取り除いてください。（P.17の「においの取り除きかた」参照）
- 調理が足りない場合に追加で調理する前には、〔保温/取消〕キーを押さないでください。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。（P.15参照）

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約93℃に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約88℃に温度を下げて引き続き煮込む「調理」のメニュー。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。シチューやおでんなど比較的量が多く、長時間かけてじっくり煮込むお料理に!

ビーフシチュー



■材料（4人分）

- 牛肉（角切り）……300g　●にんじん……100g
- たまねぎ……200g　●じゃがいも……200g
- マッシュルーム……8個　●ブロッコリー……60g
- サラダ油……大さじ1　●バター……大さじ2
- 赤ワイン……1/2カップ　●小麦粉……大さじ3
- 塩・こしょう……各少々　●ブイヨン……1 1/2カップ
- 調味料（デミグラスソース…1カップ、ローリエ…1枚、クローブ…1個、塩・こしょう・砂糖…各少々）

■つくり方

❶牛肉は塩・こしょうして小麦粉をまぶしておきます。にんじん、たまねぎはくし切り、じゃがいもは4等分にします。ブロッコリーは小房に分けます。
❷フライパンでサラダ油を熱し、ブロッコリー以外の野菜を炒め、内なべに入れます。
❸フライパンにバターを溶かし、牛肉を炒め、赤ワインを加えてさらに軽く炒め、内なべに加えます。
❹ブイヨンと調味料を③の内なべに入れ、全体をよくかき混ぜてローリエ、クローブを加えます。
❺**「調理メニュー」**で120分加熱します。
❻ブロッコリーは塩ゆでにし、できあがったシチューに加えます。

おでん



■材料

		1.0Lタイプ（3人分）	1.8Lタイプ（4人分）
大根		150g	200g
じゃがいも		小3個	小4個
小芋		3個	4個
厚揚げ		1 1/2枚	2枚
ちくわ		1 1/2本	2本
ひろうす		小3個	小4個
こんにゃく		1/2枚	1/2枚
ゆでだこ		3本	4本
ゆで卵		3個	4個
煮汁	だし汁	3カップ	4カップ
	みりん	大さじ2 1/3	大さじ3
	醤油	大さじ2 1/3	大さじ3

■つくり方

❶大根は2.5cmの厚みで輪切りにし、皮を厚めにむいて米のとぎ汁でゆで、水にさらします。小芋も同様に固ゆでにします。じゃがいもは皮をむいて水にさらします。
❷ゆでだこは足を1本ずつ切り離し、厚揚げ、ひろうすは熱湯をかけて油抜きします。こんにゃくは三角形に切り、さっとゆでます。
❸ゆで卵は殻をむき、ちくわは斜めに2等分します。
❹内なべに材料と煮汁を入れ、**「調理メニュー」**で120分加熱します。

ワンポイント　煮込み料理は、加熱後、保温の状態でしばらく置いておくと味がよくしみてやわらかくなります。

現在時刻の合わせかた

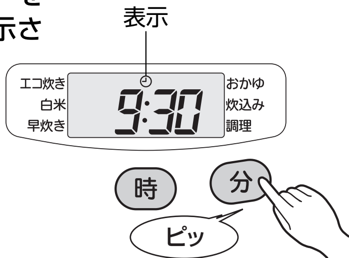
時刻は24時間で表示されます。
※炊飯中☆・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 電源コードを接続する

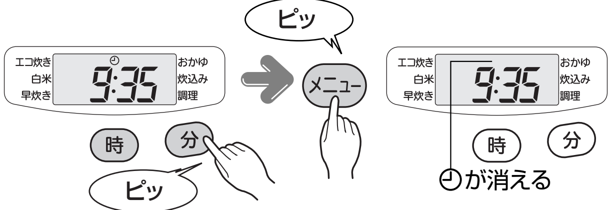
2 時刻セットモードにする

[時]または[分]キーを押すと、◷が表示されます。



3 時刻を合わせる

●「時」は [時] キー、「分」は [分] キーを押して合わせます。
●押し続けると早送りになります。
●時刻を合わせ終わってから、[メニュー] キーを押し、時刻合わせ完了です。



※時刻合わせを途中でやめたいときは [保温/取消] キーを押す。

仕様

サイズ		1.0L（5.5 合）タイプ	1.8L（1 升）タイプ
電　源		100V 50-60Hz	
定格電力（W）		635	895
省エネ法関連表示＊1＊2＊3	最大炊飯容量（L）	1.0	1.8
	区分名	F	H
	蒸発水量＊4（g）	21.1	47.8
	年間消費電力量（kWh/ 年）	79.0	133.6
	1 回あたりの炊飯時消費電力量＊5（Wh）	140	197
	1 時間あたりの保温時消費電力量＊5（Wh）	19.1	26.1
	1 時間あたりのタイマー予約時消費電力量（Wh）	0.54	0.54
	1 時間あたりの待機時消費電力量（Wh）	0.45	0.45
炊飯容量（L）	エコ炊き	0.18 ～ 1.0（1 ～ 5.5 合）	0.36 ～ 1.8（2 合～ 1 升）
	白　米	0.18 ～ 1.0（1 ～ 5.5 合）	0.36 ～ 1.8（2 合～ 1 升）
	早炊き	0.18 ～ 1.0（1 ～ 5.5 合）	0.36 ～ 1.8（2 合～ 1 升）
	全がゆ	0.09 ～ 0.27（0.5 ～ 1.5 合）	0.09 ～ 0.45（0.5 ～ 2.5 合）
	五分がゆ	0.09（0.5 合）	0.09 ～ 0.27（0.5 ～ 1.5 合）
	炊込み	0.18 ～ 0.54（1 ～ 3 合）	0.36 ～ 1.08（2 ～ 6 合）
	おこわ	0.18 ～ 0.54（1 ～ 3 合）	0.36 ～ 1.08（2 ～ 6 合）
外形寸法＊6（cm）	幅	25.2	28.0
	奥　行	34.9	38.5
	高　さ	21.5	25.1
本体質量＊6（kg）		3.0	3.9
コードの長さ＊6（m）		1.2	

＊1 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
＊2「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。
＊3 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名および各表示値も同法に基づいています。）
＊4 蒸発水量は、1 回あたりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
＊5 1 回あたりの炊飯時消費電力量は「エコ炊き」メニュー、1 時間あたりの保温時消費電力量は「エコ炊き」メニュー時の電力量です。（工場出荷時）
＊6 おおよその数値です。

● 1 カップ=約 1 合（約 150g）です。

☆炊飯中は、調理中も含みます。

器具用プラグがはずれたときや、停電があったとき

炊飯中☆・保温中・タイマー予約中に、器具用プラグが誤ってはずれた場合は、すぐに差し込んでください。電源が切れる前の動作を続けます。また、万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
タイマー予約中	すぐに炊飯を始めます。
炊飯中☆	炊飯を続けます。
保温中	保温を続けます。

※条件によっては、ごはんがうまく炊けなかったり、保温の温度が低下することがあります。
☆炊飯中は、調理中も含みます。

消耗品・別売品のお買い求めについて

●パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
●内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります（P.4 参照）。

消耗品について、汚れやにおい・破損がひどくなったときは、以下のいずれかでお買い求めできますので、ご相談ください。
●お買い上げの販売店
●タイガーお客様ご相談窓口（下記「連絡先」参照）
●消耗品・別売品のご購入専用ホームページ（下記「連絡先」参照）

保証とサービスについて

※ 修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」（P.18･19）･「調理がうまく作れない?と思ったら」（P.20）･「故障かな?と思ったら」（P.21･22）･「こんな表示が出たときは」（P.22）をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い
保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。（消耗品は除きます。）
保証書の記載内容に基づき修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき
保証期間内 …… おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証期間を過ぎているとき …… まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名　②品番　③製品の状況（できるだけくわしく）

4 炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 修理料金とは
修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。
技術料 …… 不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業（修理および部品交換・調整・修理後の点検など）の料金です。
部品代 …… 製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口（下記）までご相談ください。

●本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社　本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町３番１号

使いかた・お買い物のご相談は お客様ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）


0570-011101 市内通話料金でご利用いただけます。

受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除きます）
※携帯電話・PHSとIP電話等（ナビダイヤルを利用できない電話）の方はこちらへ TEL（06）6906-2121

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス　http://www.tiger.jp/
消耗品・別売品のご購入ホームページ　http://www.tiger.jp/shop.html

その他